

UNIVERSIDADES

10928 RESOLUCIÓN de 9 de mayo de 2001, de la Universidad de Murcia, por la que se hace público el plan de estudios de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

De conformidad con lo dispuesto en los artículos 29 de la Ley Orgánica 11/1993, de 25 de agosto, de Reforma Universitaria, y 10.2 del Real Decreto 1497/1987, de 27 de noviembre, Este Rectorado ha resuelto publicar el plan de estudios correspondiente al título oficial de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, aprobado por esta Universidad el 7 de julio de 2000 y homologado por acuerdo de la Comisión Académica del Consejo de Universidades, de fecha 17 de octubre de 2000, que quedará estructurado conforme figura en el anexo y que tendrá efectos desde su impartición.

Murcia, 9 de mayo de 2001.—El Rector, José Ballesta Germán.

ANEXO 2-A. Contenido del plan de estudios

UNIVERSIDAD

MURCIA

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE

LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

1. MATERIAS TRONCALES

Ciclo	Curso (1)	Denominación (2)	Asignatura/s en las que la Universidad, en su caso, organiza/diversifica la materia troncal (3)	Créditos anuales (4)			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (5)
				Totales	Teóricos	Prácticos / clínicos		
2	2	ALIMENTACIÓN Y CULTURA	Alimentación y Cultura	4+0,5 A	4	0+0,5 A	La alimentación en la cultura humana. Psicología y sociología del comportamiento alimentario. Técnicas de comunicación.	<ul style="list-style-type: none"> - Antropología Social. - Comunicación Audiovisual y Publicidad. - Nutrición y Bromatología. - Psicología Básica. - Tecnología de los Alimentos.
2	1	BROMATOLOGÍA	Bromatología Descriptiva	7	5	2	Productos alimenticios. Composición, propiedades y valor nutritivo.	<ul style="list-style-type: none"> - Nutrición y Bromatología. - Tecnología de los Alimentos.
2	1		Bromatología Aplicada	7	4	3	Análisis y control de la calidad de los alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> - Nutrición y Bromatología. - Tecnología de los Alimentos.

1. MATERIAS TRONCALES

Ciclo	Curso (1)	Denominación (2)	Asignatura/s en las que la Universidad, en su caso, organiza/diversifica la materia troncal (3)	Créditos anuales (4)			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (5)
				Totales	Teóricos	Prácticos / clínicos		
2	2	DIETÉTICA Y NUTRICIÓN	Dietética y Nutrición	12	9	3	Alimentación individual en distintas etapas de la vida. Alimentación de colectividades. La alimentación como factor preventivo de múltiples patologías. Nutrientes. Nutrición humana. Estudio del estado nutricional de individuos y comunidades. Encuestas alimentarias.	- Nutrición y Bromatología.
2	1	ECONOMÍA Y GESTIÓN DE LA EMPRESA ALIMENTARIA	Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria	5	4	1	Economía y administración de empresas. Comercialización de alimentos. Producción y consumo de alimentos.	- Comercialización e Investigación de Mercados. - Economía Aplicada. - Economía, Sociología y Política Agraria. - Organización de Empresas.
2	1	HIGIENE DE LOS ALIMENTOS	Higiene Alimentaria	7	5	2	Contaminación microbiana y parasitaria. Deterioro microbiológico y parasitológico de alimentos. Microorganismos y parásitos patógenos de los alimentos. Higiene de personal, productos y procesos. Toxicología básica y experimental. Contaminación abiótica de alimentos. Intoxicaciones de origen alimentario. Plaguicidas.	- Nutrición y Bromatología. - Microbiología. - Parasitología. - Toxicología.
2	2		Toxicología Alimentaria	6	4	2	Normalización en Bromatología. Derecho alimentario: principios y aplicaciones. Deontología.	- Nutrición y Bromatología. - Microbiología. - Parasitología. - Toxicología.
2	2	NORMALIZACIÓN LEGISLACIÓN ALIMENTARIA	Y Normalización y Legislación Alimentaria	4+0,5A	3	1+0,5A		- Derecho Administrativo. - Nutrición y Bromatología. - Tecnología de los Alimentos. - Medicina Legal y Forense.

1. MATERIAS TRONCALES

Ciclo	Curso (1)	Denominación (2)	Asignatura/s en las que la Universidad, en su caso, organiza/diversifica la materia troncal (3)	Créditos anuales (4)			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (5)
				Totales	Teóricos	Prácticos / clínicos		
2	1	PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	Producción de Materias Primas	4+1,5A	4	0+1,5A	Fundamentos de los sistemas de producción de alimentos de origen vegetal. Fundamentos de los sistemas de producción de alimentos de origen animal.	- Edafología y Química Agrícola. - Producción Animal. - Producción Vegetal.
2	1	QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	Química y Bioquímica de los Alimentos	7	5	2	Componentes de los alimentos. Modificaciones químicas de los alimentos durante el tratamiento y almacenamiento. Aditivos alimentarios.	- Bioquímica y Biología Molecular. - Edafología y Química Agrícola. - Nutrición y Bromatología. - Tecnología de los Alimentos.
2	1	SALUD PÚBLICA	Salud Pública	3	2	1	Servicios de salud. Salud pública y alimentación.	- Medicina Preventiva y Salud Pública.
2	1	TECNOLOGIA ALIMENTARIA	Operaciones Básicas	9	5	4	Operaciones básicas en industrias alimentarias.	- Ingeniería Química. - Nutrición y Bromatología. - Tecnología de los Alimentos.
2	2		Tecnología de los Alimentos	10	7	3	Elaboración, conservación, envasado, almacenamiento y transporte de alimentos. Fundamentos de proyectos. Tecnología culinaria.	- Ingeniería Química. - Nutrición y Bromatología. - Tecnología de los Alimentos.

ANEXO 2-B. Contenido del plan de estudios

UNIVERSIDAD

MURCIA

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE
LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

2. MATERIAS OBLIGATORIAS DE UNIVERSIDAD (en su caso) (1)

Ciclo	Curso (2)	Denominación	Créditos anuales		Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (3)
			Totales	Teóricos /Prácticos /Clínicos		
2	2	CONSERVAS VEGETALES Y ZUMOS	5	3 / 2	Conservas de frutas, hortalizas y legumbres. Jaleas, mermeladas y confituras. Platos preparados. Encurtidos. Zumos de frutas: elaboración.	- Edafología y Química Agrícola. - Nutrición y Bromatología. - Tecnología de los Alimentos.
2	2	ENOLOGÍA	5	3 / 2	Componentes de la uva de interés enológico y sus transformaciones. Obtención de mostos. Vinificaciones. Acabado de los vinos. Alteraciones. Procedimientos analíticos.	- Edafología y Química Agrícola. - Tecnología de los Alimentos.
2	2	INDUSTRIAS CÁRNICAS	5	3 / 2	Mataderos industriales. Calidad de la carne. Tecnología de la conservación. Productos cárnicos.	- Nutrición y Bromatología. - Tecnología de los Alimentos.
2	1	MADURACIÓN Y TRATAMIENTO POST-RECOLECCIÓN	4,5	3 / 1,5	Fisiología de la maduración. Conservación de vegetales en fresco. Tratamientos y envasados.	- Biología Vegetal. - Edafología y Química Agrícola. - Tecnología de los Alimentos.
		PRACTICUM	5	5	Periodo de prácticas en empresas de los diferentes sectores agroalimentarios de 2 meses de duración.	- Nutrición y Bromatología. - Tecnología de los Alimentos.

(1) Libremente incluidas por la Universidad en el plan de estudios como obligatorias para el alumno.

(2) La especificación por cursos es opcional para la Universidad.

(3) Libremente decidida por la Universidad.

UNIVERSIDAD

MURCIA

**PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE
LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**

DENOMINACIÓN (2)		CREDITOS			BREVE DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO	VINCULACIÓN A ÁREAS DE CONOCIMIENTO (3)
		Totales	Teóricos	Prácticos/ Clínicos		
Aprovechamiento de Subproductos de la Industria Alimentaria.		4,5	2,5	2	Importancia y utilidad de los subproductos de las industrias agroalimentarias. Procesos de revalorización.	- Edafología y Química Agrícola. - Tecnología de los Alimentos.
Características Organolépticas y Evaluación Sensorial de los Alimentos.		4,5	2	2,5	Características de los sentidos, propiedades sensoriales. La evaluación sensorial y su planificación. El jurado y las condiciones necesarias para el análisis sensorial. Principales análisis sensoriales. Análisis estadísticos en la evaluación sensorial.	- Nutrición y Bromatología. - Tecnología de los Alimentos.
Comedores Colectivos. Diseños de Dietas.		4,5	3	1,5	Problemas tecnológicos y toxicológicos. Prácticas culinarias. Equipos y mantenimiento.	- Nutrición y Bromatología. - Tecnología de los Alimentos.
Comercialización de Productos Alimentarios.		4,5	3	1,5	Comercialización de alimentos. El consumo alimentario. Nuevas tendencias en el consumo alimentario. Los canales de comercialización de los alimentos. Tipos de consumidores de alimentos.	- Comercialización e Investigación de Mercados.
Dirección Estratégica		4,5	2,5	2	Concepto de dirección estratégica. Herramientas de la Dirección estratégica. Estrategias empresariales. Estrategias corporativas. Estrategias de internacionalización. Implantación de las estrategias. Sistemas de control.	- Organización de Empresas.
Enzimas en Industrias Alimentarias.		4,5	3	1,5	Utilización de enzimas en industrias alimentarias.	- Bioquímica y Biología Molecular.
Evaluación de la Seguridad Toxicológica de los Alimentos.		4,5	2	2,5	Ensayos de toxicidad in vivo e in vitro. Técnicas de evaluación de la toxicidad. Legislación aplicada de evaluación toxicológica.	- Toxicología.
Gestión Estratégica de la calidad en Empresas Agroalimentarias.		4,5	2,5	2	Historia de la calidad industrial. Sistema de calidad. Herramientas de calidad. Modelo Europeo de la calidad. Calidad medioambiental	- Organización de Empresas.
Gestión de Producción en Industrias Agroalimentarias.		4,5	2,5	2	Función de producción. Logística, innovación y calidad. Programación de proyectos.	- Organización de Empresas.
Hábitos Alimentarios en la Región de Murcia.		4,5	2,5	2	Estudio de la naturaleza y el sentido de las prácticas alimenticias de la Región de Murcia.	- Antropología Social.

Créditos totales para optativas (1)

- por ciclo

- curso

3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)				Créditos totales para optativas (1)	
DENOMINACION (2)	CREDITOS			BREVE DESCRIPCION DEL CONTENIDO	VINCULACION A AREAS DE CONOCIMIENTO (3)
	Totales	Teóricos	Prácticos/ Clínicos		
Ingeniería Ambiental en la Industria Alimentaria.	4,5	3	1,5	Caracterización de residuos. Tratamiento de efluentes líquidos y residuos sólidos. Prevención de emisiones gaseosas. Evaluación del impacto ambiental.	- Ingeniería Química. - Tecnología de los Alimentos.
Porcinotecnia.	4,5	2,5	2	Razas y cruces. Fisiopatología porcina. Manejo en las explotaciones de porcino. Planificación de la explotación porcina. Programas sanitarios. Porcinotecnia rentable.	- Producción Animal.
Técnicas de Análisis de Alimentos	4,5	2,5	2	Técnicas cromatográficas, enzimáticas, espectrométricas y microbiológicas aplicadas al análisis de alimentos. Técnicas objetivas de determinación de características sensoriales de los alimentos. Aplicaciones al análisis de los alimentos en laboratorio, control de calidad, investigación y desarrollo y control de procesos industriales.	- Tecnología de los Alimentos.
Tecnología de Aceites y Grasas.	4,5	2,5	2	Materias primas: características. Sistemas de extracción. Refinación y transformaciones. Envasado y almacenamiento. Control de calidad y legislación.	- Tecnología de los Alimentos.
Tecnología de las Fermentaciones Industriales.	4,5	3	1,5	Tipos y procesos de fermentación. Fermentadores. Recuperación de productos. Diseño y tecnología.	- Tecnología de los Alimentos.
Tecnología de la Leche y Productos Derivados.	4,5	2,5	2	Características, estructura y composición de la leche. Obtención de la leche. Conservación de la leche. Leche evaporada, leche en polvo. Yogur y otras leches fermentadas. Fabricación de mantequilla y nata. Margarina. Tecnología quesera. Derivados lácteos.	- Tecnología de los Alimentos.
Transformación Industrial de los Agrios.	4,5	2,5	2	Características y composición de los frutos cítricos. Procesos de elaboración. Procesos derivados de los Citrus y subproductos.	- Tecnología de los Alimentos.
Vinificaciones Especiales.	4,5	2,5	2	Maceración Carbónica. Espumosos. Termovinificación. Vinificación Continua. Vinos Especiales. Bebidas Derivadas.	- Tecnología de los Alimentos.

(1) Se expresará el total de créditos asignados para optativas y, en su caso, el total de los mismos por ciclo o curso.

(2) Se mencionará entre paréntesis, tras la denominación de la optativa, el curso o ciclo que corresponda si el plan de estudios configura la materia como optativa de curso o ciclo.

(3) Libremente decidida por la Universidad.

ANEXO 3: ESTRUCTURA GENERAL Y ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

UNIVERSIDAD:

I. ESTRUCTURA GENERAL DEL PLAN DE ESTUDIOS

1. PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTE A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO OFICIAL DE

2. ENSEÑANZAS DE CICLO (2)

3. CENTRO UNIVERSITARIO RESPONSABLE DE LA ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

4. CARGA LECTIVA GLOBAL CREDITOS (4)

Distribución de los créditos

CICLO	CURSO	MATERIAS TRONCALES	MATERIAS OBLIGATORIAS	MATERIAS OPTATIVAS	CREDITOS LIBRE CONFIGURACION (5)	TRABAJO FIN DE CARRERA	TOTALES
I CICLO	4º	49+1,5 A	4,5	4,5	9		68,5
	5º	36+1 A	15	4,5	4,5		61
II CICLO	PRAC-TICUM		5				5
	TOTAL	85+2,5 A	24,5	9	13,5		134,5

- (1) Se indicará lo que corresponda.
- (2) Se indicará lo que corresponda según el art. 4º del R.D. 1497/87 (de 1º ciclo, de 1º y 2º ciclo, de sólo 2º ciclo) y las previsiones del R.D. de directrices generales propias del título de que se trate.
- (3) Se indicará el Centro Universitario, con expresión de la norma de creación del mismo o de la decisión de la Administración correspondiente por la que se autoriza la impartición de las enseñanzas por dicho Centro.
- (4) Dentro de los límites establecidos por el R.D. de directrices generales propias de los planes de estudios del título de que se trate.
- (5) Al menos el 10% de la carga lectiva "global".

5. SE EXIGE TRABAJO O PROYECTO FIN DE CARRERA, O EXAMEN O PRUEBA GENERAL NECESARIA PARA OBTENER EL TÍTULO (6).

6. SE OTORGAN, POR EQUIVALENCIA, CRÉDITOS A:
 (7) PRÁCTICAS EN EMPRESAS, INSTITUCIONES PÚBLICAS O PRIVADAS, ETC.
 TRABAJOS ACADÉMICAMENTE DIRIGIDOS E INTEGRADOS EN EL PLAN DE ESTUDIOS
 ESTUDIOS REALIZADOS EN EL MARCO DE CONVENIOS INTERNACIONALES SUSCRITOS POR LA UNIVERSIDAD
 OTRAS ACTIVIDADES: CURSOS.

- EXPRESIÓN, EN SU CASO, DE LOS CRÉDITOS OTORGADOS: 13,5 CRÉDITOS
 - EXPRESIÓN DEL REFERENTE DE LA EQUIVALENCIA (8) LIBRE CONFIGURACIÓN
 - Equivalencia de créditos prácticos en instituciones o empresas
 1 crédito = 40 horas.

- Equivalencia de créditos por cursos
 1 crédito = 30 horas.

7. AÑOS ACADÉMICOS EN QUE SE ESTRUCTURA EL PLAN, POR CICLOS: (9)

- 1.º CICLO AÑOS

- 2.º CICLO AÑOS

8. DISTRIBUCIÓN DE LA CARGA LECTIVA GLOBAL POR AÑO ACADÉMICO

AÑO ACADÉMICO	TOTAL	TEÓRICOS	PRÁCTICOS/ CLÍNICOS
CUARTO	59,5	39,5	20
QUINTO	56,5	38,5	18
PRACTICUM	5		5
TOTAL	121	78	43
LIBRE CONFI-GURACIÓN	13,5		

(6) SI o No. Es decisión potestativa de la Universidad. En caso afirmativo, se consignarán los créditos en el precedente cuadro de distribución de los créditos de la carga lectiva global.

(7) SI o No. Es decisión potestativa de la Universidad. En el primer caso se especificará la actividad a la que se otorgan créditos por equivalencia.

(8) En su caso, se consignará "materias troncales", "obligatorias", "optativas", "trabajo fin de carrera", etc., así como la expresión del número de horas atribuido, por equivalencia, a cada crédito, y el carácter teórico o práctico de éste.

(9) Se expresará lo que corresponda según lo establecido en la directriz general segunda del R.D. de directrices generales propias del título de que se trate.

II. ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

1. La Universidad deberá referirse necesariamente a los siguientes extremos:

- a) Régimen de acceso al 2º ciclo. Aplicable sólo al caso de enseñanzas de 2º ciclo o al 2º ciclo de enseñanzas de 1º y 2º ciclo, teniendo en cuenta lo dispuesto en los artículos 5º y 8º.2 del R.D. 1497/87.
- b) Determinación, en su caso, de la ordenación temporal en el aprendizaje, fijando secuencias entre materias o asignaturas o entre conjuntos de ellas (artículo 9º.1. R.D. 1497/87).
- c) Período de escolaridad mínimo, en su caso (artículo 9º.2.4º R.D. 1497/87).
- d) En su caso, mecanismos de convalidación y/o adaptación al nuevo plan de estudios para los alumnos que vinieran cursando el plan antiguo (artículo 11 R.D. 1497/87).

2. Cuadro de asignación de la docencia de las materias troncales a áreas de conocimiento. Se cumplimentará en el supuesto a) de la Nota (5) del Anexo 2-A.

3. La Universidad podrá añadir las aclaraciones que estime oportunas para acreditar el ajuste del plan de estudios a las previsiones del R.D. de directrices generales propias del título de que se trate (en especial, en lo que se refiere a la incorporación al mismo de las materias y contenidos troncales y de los créditos y áreas de conocimiento correspondientes según lo dispuesto en dicho R.D.), así como especificar cualquier decisión o criterio sobre la organización de su plan de estudios que estime relevante. En todo caso, estas especificaciones no constituyen objeto de homologación por el Consejo de Universidades.

1.a. A esta Licenciatura se podrá acceder, una vez concluidos los estudios de primer ciclo de: Farmacia, Veterinaria, Medicina, Biología, Química, Ingeniero Agrónomo, Ingeniero de Montes e Ingeniero Químico. Asimismo, se podrá acceder una vez concluidos los estudios de: Ingeniería Técnica en Industrias Agrarias y Alimentarias, Ing. Técnica en Hortofruticultura y Jardinería, Ing. Técnica en Exploraciones Agropecuarias, Ing. Técnica en Industrias Forestales, Ing. Técnica en Química Industrial y Diplomado en Nutrición Humana y Dietética. La Junta de Gobierno de la Universidad de Murcia establecerá los correspondientes complementos de formación para el acceso a la Licenciatura desde cada una de estas titulaciones.

Se establecen los siguientes complementos de formación a cursar por los alumnos procedentes de las diferentes titulaciones:

MATERIAS TÍTULO	Análisis Químico (1º ciclo) 4t+2p	Bioquímica 4t+2p	Fisico-Química 4t+2p	Fisiología 3t+1p	Ingeniería Química 4t+2p	Matemáticas 4t+2p	Microbiología 4t+2p	Química Inorgánica 3t+1p	Química Orgánica 4t+2p	Créditos Totales
Lic. Farmacia (1º ciclo)					SI					6
Lic. Veterinaria (1º ciclo)	SI		SI		SI				SI	28
Lic. Medicina (1º ciclo)	SI		SI		SI	SI			SI	34
Lic. Biología (1º ciclo)	SI		SI		SI				SI	28
Lic. Química (1º ciclo)				SI			SI			10
Ing. Agrónomo (1º ciclo)	SI	SI	SI	SI	SI		SI		SI	44
Ing. Téc. Industrias Agrarias y Alimentarias	SI	SI	SI	SI	SI		SI		SI	44
Ing. Téc. en Hortofruticultura y Jardinería	SI	SI	SI	SI	SI		SI		SI	44
Ing. Téc. en Exploraciones Agropecuarias	SI	SI	SI	SI	SI		SI		SI	44
Ing. Téc. en Industrias Forestales	SI	SI	SI	SI	SI		SI		SI	44
Diplomado en Nutrición Humana y Dietética	SI				SI					12

Ingeniero de Montes (1º ciclo)	SI	44								
Ingeniero Químico (1º ciclo)					SI				SI	18
Ing. Tec. en Química Industrial					SI				SI	18

1.b. Se establecen las siguientes incompatibilidades con respecto a los complementos de formación:
4º Curso:

Bromatología Aplicada con Análisis Químico.
Higiene de los Alimentos con Microbiología.
Química y Bioquímica de los Alimentos con Química Orgánica.
Química y Bioquímica de los Alimentos con Bioquímica.
Operaciones Básicas con Ingeniería Química.

5º Curso:
Dietética y Nutrición con Fisiología.
Toxicología Alimentaria con Fisiología y con Bioquímica.
Tecnología de los Alimentos con Ingeniería Química y con Físico-Química.

Se establece la siguiente ordenación temporal:

Cuarto Curso:	
	Anuales
	Operaciones Básicas
Primer Cuatrimestre	Segundo Cuatrimestre
Química y Bioquímica de los Alimentos	Bromatología Aplicada
Producción de Materias Primas	Higiene de los Alimentos
Salud Pública	Maduración y Tratamiento Post-Recolección
Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria	Optativa
Bromatología Descriptiva	

Quinto Curso:

Cuarto Curso:	
	Anuales
	Tecnología de los Alimentos
	Dietética y Nutrición
Primer Cuatrimestre	Segundo Cuatrimestre
Enología	Conservas Vegetales y Zumos
Toxicología Alimentaria	Industrias Cárnicas
Alimentación y Cultura	Normalización y Legislación Alimentarias
	Optativa

1.c.

2 Cursos Académicos.

1.d.

Asignaturas Plan Antiguo	Créditos	Asignaturas Plan Nuevo	Créditos
Bromatología Descriptiva	7 (5T+2P)	Bromatología Descriptiva	7 (5T+2P)
Bromatología Aplicada	7 (4T+3P)	Bromatología Aplicada	7 (4T+3P)
Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria	5 (4T+1P)	Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria	5 (4T+1P)
Higiene de los Alimentos	7 (5T+2P)	Higiene de los Alimentos	7 (5T+2P)
Producción Animal	2 (2T)	Producción de Materias Primas	5,5 (4T+1,5P)
Producción Vegetal	2 (2T)		
Salud Pública	3 (2T+1P)	Salud Pública	3 (2T+1P)
Química de los Alimentos	3 (2T+1P)	Química y Bioquímica de los Alimentos	7 (5T+2P)
Bioquímica de los Alimentos	4 (3T+1P)		
Operaciones Básicas	9 (5T+4P)	Operaciones Básicas	9 (5T+4P)
Maduración y Tratamiento Post-Recolección	4 (3T+1P)	Maduración y Tratamiento Post-Recolección	4,5 (3T+1,5P)
Alimentación y Cultura	4 (4T)	Alimentación y Cultura	4,5 (4T+0,5P)
Dietética y Nutrición	12 (9T+3P)	Dietética y Nutrición	12 (9T+3P)
Toxicología Alimentaria	6 (4T+2P)	Toxicología Alimentaria	6 (4T+2P)
Normalización Bromatológica y Legislación Alimentaria	4 (3T+1P)	Normalización y Legislación Alimentarias	4,5 (3T+1,5P)
Tecnología de los Alimentos	10 (7T+3P)	Tecnología de los Alimentos	10 (7T+3P)
Conservas Vegetales y Zumos	5 (4T+1P)	Conservas Vegetales y Zumos	5 (3T+2P)

Industrias Cárnicas	5 (4T+1P)	Industrias Cárnicas	5 (3T+2P)
Enología	5 (4T+1P)	Enología	5 (3T+2P)
Tecnología de las fermentaciones industriales	4 (3T+1P)	Tecnología de las fermentaciones industriales	4,5 (3T+1,5P)
Técnicas de análisis de los Alimentos	4 (3T+1P)	Técnicas de análisis de los Alimentos	4,5 (2,5T+2P)
Ingeniería ambiental en la industria alimentaria	4 (3T+1P)	Ingeniería ambiental en la industria alimentaria	4,5 (3T+1,5P)
Porcinotecnia	4 (3T+1P)	Porcinotecnia	4,5 (2,5T+2P)
Aprovechamiento de subproductos en la industria alimentaria	4 (3T+1P)	Aprovechamiento de subproductos en la industria alimentaria	4,5 (2,5T+2P)
Equipos para la industria alimentaria	4 (3T+1P)	Libre configuración	4
Tecnología del frío	4 (3T+1P)	Libre configuración	4
Restauración colectiva	4 (3T+1P)	Comedores Colectivos. Diseño de dietas	4,5 (3T+1,5P)
Transformación industrial de los agrios	4 (3T+1P)	Transformación industrial de los agrios	4,5 (2,5T+2P)
Enzimas en industrias alimentarias	4 (3T+1P)	Enzimas en industrias alimentarias	4,5 (3T+1,5P)
Vinificaciones especiales	4 (3T+1P)	Vinificaciones especiales	4,5 (2,5T+2P)
Características organolépticas de los alimentos	4 (3T+1P)	Características organolépticas y evaluación sensorial de los alimentos	4,5 (3T+1,5P)
Organización y gestión de la producción en la empresa alimentaria	4 (3T+1P)	Gestión de producción en la Industrias Agroalimentarias	4,5 (2,5T+2P)
Prácticas Tuteladas	5 (5P)	Practicum	5 (5P)
Hábitos Alimentarios en la Región de Murcia	4 (4T)	Hábitos Alimentarios en la Región de Murcia	4,5 (2,5T+2P)